



CERTIFICAT DE DEGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS

Programmation 2021 – 2022

Public concerné : Tout salarié ou acteur de la filière vitivinicole, personnels en reconversion souhaitant intégrer cette filière

Pré-requis : Aucun pré-requis

Objectifs du stage

►Les trois modules de ce certificat permettent de développer les compétences suivantes :

- Acquérir une méthode et un vocabulaire de dégustation
- Identifier les facteurs de qualité, d'évolution et de typicité d'un vin pour définir son « style »
- Reconnaître les principaux défauts du vin
- Pouvoir classer, hiérarchiser des vins selon des critères prédéfinis

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 40 ans de travail d'enseignement et de jurys.

Moyens pédagogiques

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Vidéos- Travaux pratiques et dégustations

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►En fin de chaque module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (exemples selon les modules: questions de compréhension, tests de classement, de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

► A la fin du Certificat, les stagiaires sont capables de participer aux jurys, concours professionnels et participer aux dégustations de contrôle des ODG.

► Pour obtenir le certificat de Dégustateur Professionnel en vin, le stagiaire doit avoir suivi les 3 modules de formation *1-S'initier aux techniques de Dégustation*, *2-Approfondir les techniques de Dégustation* et *3- Entraînement spécialisé aux concours et jurys experts* de l'Université du vin dans une période maximale de 3 ans à partir de la date de participation au 1er module.

► Après validation des évaluations de chacun des modules, remise au stagiaire d'un Certificat de formation.

Coût & financement :

► Tarif 2021-2022 : Si les 3 modules de formation sont suivis dans la même année (entre Septembre 2021 et Juillet 2022) : **2178 euros TTC**

Si les 3 modules sont suivis sur plusieurs années (dans la limite de 3 ans à partir de la date de participation au 1er module) : nous consulter. *Nos tarifs sont révisés au 1er septembre de chaque année.*

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

► Effectif par session **:** minimum 8, maximum 30

► Durée : **10 jours 70 heures**



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



MODULE 1
S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

Acquérir une méthode pratique, comprendre la diversité des caractéristiques organoleptiques du vin et savoir exprimer ses sensations.

PROGRAMME

** 1ère journée*

Définition, intérêt et limites de la dégustation. Les mécanismes sensoriels, caractéristiques de la dégustation du vin. Repérer, analyser, interpréter ses sensations. Comprendre l'importance de l'organisation de la dégustation et son interférence sur la qualité des réponses.

** 2ème journée*

Connaissance de la constitution du vin et repères gustatifs, premières notions d'équilibres gustatifs. Approche des mécanismes de l'olfaction. Comprendre la diversité, l'origine et l'évolution des arômes du vin. Influence des choix techniques sur la qualité, le style d'un vin.

** 3ème journée*

Expression des sensations. Acquérir un vocabulaire commun, exprimer un jugement d'ensemble.

** 4ème journée*

La dégustation comme outil de travail. Dégustation descriptive et discriminative.
Construire un commentaire de dégustation.

Evaluation des compétences du module 1.

NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'intégrer progressivement la méthode



Module 2
Approfondir les techniques de dégustation

Décrire et noter un vin. Comprendre et identifier quels facteurs extérieurs interfèrent sur la qualité et l'expression des vins. Appréhender les notions de cépage et d'origine.

PROGRAMME

** 1ère journée*

Consolider les bases de la dégustation et de l'expression des sensations. Les différents systèmes de notation. Lier un commentaire de dégustation à la notation.
Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins :
Approche gustative de la compréhension des tanins dans le vin.

** 2ème journée*

Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins :
L'effervescence dans les vins : du vin tranquille au vin mousseux
Rapport sucre/ acidité/ alcool : du vin sec au vin liquoreux

** 3ème journée*

Les cépages, définition, origine, diversité : comprendre la diversité des caractéristiques d'un cépage en fonction de facteurs environnementaux, l'expérimenter par la dégustation.
Segmentation des catégories de vin en France et en Europe, éléments d'étiquetage (compréhension et réglementation).

Evaluation de l'acquisition des compétences du module 2.

NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'approcher les caractéristiques organoleptiques des facteurs étudiés



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Module 3
Entraînement spécialisé aux concours et jurys experts

Affiner le repérage et l'identification des sensations.
Comprendre l'évolution des vins, repérer des défauts, définir des profils sensoriels.

PROGRAMME

* 1ère journée

Affiner la connaissance des mécanismes de l'olfaction, comprendre les arômes et leur origine.

* 2ème journée

La courbe de vie du vin, évolution des caractéristiques au cours du temps.
Facteurs de risques d'altération, repérage des principaux défauts.

* 3ème journée

Comment mettre en place un profil organoleptique, approche de la notion de typicité, utiliser la dégustation dans un cadre professionnel.

Evaluation de l'acquisition des compétences du module 3

NB : chaque jour des exercices pratiques de dégustation accompagnent la démarche sensorielle



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



FICHE D'INSCRIPTION

CERTIFICAT DE DEGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS

A retourner à l'Université du Vin – Le Château – 26790 Suze la Rousse
(Centre de Formation n° 82 26 000 12.26)

I – Renseignements personnels

☐ Monsieur ☐ Madame

Nom : …………………………..…………… Prénom : …………………………………………………………………………

Date et lieu de naissance : ……………………………………………… Nationalité :……………………………………..

Adresse : ………..………..

Code Postal : ………………… Ville : ……………………….……………………. Pays : …………………………..…….

Téléphone : ……………………………………..Portable : ………………………………………………………………..

Email : …………………………………………………………….………………………………………………………

Niveau de Formation :………………………………………..Profession : …………………………………………………...

II – Stage choisi : Certificat de Degustateur Professionnel en Vins

Module 1 – S'Initier aux Techniques de Dégustation (cocher la date choisie)

☐ Du 14 au 17 septembre 2021
☐ Du 19 au 22 Octobre 2021
☐ Du 23 au 26 Novembre 2021
☐ Du 14 au 17 Décembre 2021
☐ Du 18 au 21 Janvier 2022
☐ Du 15 au 18 Février 2022
☐ Du 15 au 18 Mars 2022
☐ Du 12 au 15 Avril 2022
☐ Du 17 au 20 Mai 2022
☐ Du 14 au 17 Juin 2022

Module 2 – Approfondir les Techniques de Dégustation (cocher la date choisie)

☐Du 05 au 07 octobre 2021
☐ Du 03 au 05 novembre 2021
☐ Du 07 au 09 Décembre 2021
☐ Du 04 au 06 janvier 2022
☐ Du 01 au 03 mars 2022
☐ Du 05 au 07 avril 2022
☐ Du 03 au 05 mai 2022
☐ Du 08 au 10 juin 2022
☐ Du 28 au 30 Juin 2022

Module 3 – Entrainement spécialisé (cocher la date choisie)

☐ Du 26 au 28 Octobre 2021
☐ Du 25 au 27 Janvier 2022
☐ Du 08 au 10 Mars 2022
☐ Du 20 au 22 avril 2022
☐ Du 31 Mai au 02 Juin 2022
☐ Du 05 au 07 juillet 2022

III – Situation professionnelle (facultatif pour les personnes s'inscrivant a titre non professionnel)

☐ Salarié

Nom de l'entreprise :……

Adresse :……………………………………………………………………………………………………….............

Code Postal : ………………… Ville : ……………………………………..…….…… Pays : …………………………

Téléphone : …………………………………….. E-mail : ………………………………………………………………….

Email : …….………

Nombre de salariés : ……………… Code APE : ………………. Secteur de l'entreprise :……………………….........

☐ Demandeur d'emploi – N° d'identifiant : ……………………………………………………………………..…………

☐ Autre (préciser) ……………………………………………………………………………………………………

IV – Mode de financement des frais du stage :

☐ Personnel (dans ce cas, passer directement au V)

☐ Employeur

☐ Fonds d'assurance formation

Dénomination : ………………………………………………………………………………………………….……..

Adresse :…………………………………………………………………………………………………..……..

Convention de formation à établir entre l'Université du Vin et :

☐ Employeur : ……………………………………………………………………………………………..…….

☐ Autre organisme (agissant pour le compte de l'employeur)



Dénomination : ……………………………………………………………………………………..
Adresse : ………………………………………………………………………………………………………

V – Conditions générales

a) Inscription : L'inscription à une formation implique l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales. Les inscriptions sont enregistrées dans l'ordre chronologique de leur arrivée. La fiche d'inscription peut être retournée par courrier ou courriel. Les inscriptions par téléphone doivent être confirmées par écrit à l'aide de la présente fiche d'inscription qui doit impérativement être retournée à l'Université du Vin dans les meilleurs délais.

b) Inscription définitive et coût de la formation : L'inscription ne devient définitive qu'après réception par l'Université du Vin de la présente fiche d'inscription accompagnée du règlement de 30 % du coût de la formation correspondant à des arrhes, le solde étant exigible au maximum le premier jour du stage. En cas de prise en charge des frais de formation par un Fonds d'Assurance Formation, le stagiaire doit en informer le Service Formation de l'Université du Vin préalablement à l'inscription afin que celui-ci établisse les documents nécessaires à la prise en charge. En cas d'accord de prise en charge dûment justifié, le stagiaire est dispensé de faire l'avance des frais de formation.

c) Convocation : Une semaine avant l'ouverture du stage le Centre de Formation adresse au stagiaire ou le cas échéant à l'entreprise une convocation écrite confirmant les dates, les heures et le lieu du stage.

d) Certificat de stage et attestation de présence : Une attestation de présence est établie quotidiennement et signée par chaque participant. Elle sera remise sur simple demande au stagiaire, à son employeur ou au Fonds d'Assurance Formation dont il relève. Un certificat de stage nominatif est établi à l'issue de la formation. Il sera remis sur simple demande au stagiaire, à son employeur ou au Fonds d'Assurance Formation dont il relève.

e) Ajournement ou annulation du stage : Dans le cas où le nombre de participants à un stage serait jugé matériellement insuffisant, l'Université du Vin se réserve le droit d'ajourner ce stage et de le reporter à une date ultérieure. Le stagiaire est dans tous les cas prévenu au minimum une semaine avant la date prévue par téléphone et reçoit confirmation par courrier ou courriel. Une autre date ou un autre stage pourra lui être proposé. En cas d'impossibilité de report, les arrhes et le cas échéant le solde des frais de formation préalablement réglés seront intégralement remboursés sans que la personne inscrite puisse prétendre à aucune indemnité à quelque titre que ce soit. Dans le cas où le nombre d'inscriptions est supérieur à l'effectif pouvant être accueilli, les demandes d'inscription non satisfaites sont reportées prioritairement sur le prochain stage identique, sauf avis contraire du candidat auquel cas le remboursement des arrhes et le cas échéant le solde des frais de formation préalablement réglés est immédiatement effectué.

f) Report et désistement : Les demandes de report sur le prochain stage identique sont admises dans la limite des places disponibles. Elles doivent impérativement être faites par écrit au plus tard 15 jours ouvrés avant la date de démarrage du stage.
Toute personne désirant annuler son inscription à un stage doit en informer par écrit le Service Formation de l'Université du Vin. Seuls les désistements signalés au minimum 15 jours ouvrés avant la date de début de stage pourront donner lieu au remboursement des arrhes. Pour toute annulation ne respectant pas ces conditions, les arrhes déjà versées restent définitivement acquises à l'Université du Vin sauf cas de force majeure dûment justifiés et se limitant strictement à la survenance d'un des faits suivants : maladie, accident, décès, grève des transports ou refus de prise en charge des frais de formation par le Fonds d'Assurance Formation.

g) Absence ou abandon en cours de stage : En cas d'absence ou d'abandon en cours de stage, ce dernier est payable dans son intégralité sauf cas de force majeure. En cas de force majeure justifiant l'impossibilité de poursuivre le stage, l'Université du Vin acceptera le report du stagiaire sur le stage identique suivant, sous réserve de demande écrite faite par le stagiaire et de place disponible sur le stage suivant. Si ce stage a fait l'objet d'une convention de formation, seules les sommes qui n'ont pas été effectivement dépensées ou engagées sont remboursées.

h) Responsabilité en matière de dégustation des vins : Le stagiaire s'engage lors des séances de dégustation prévues dans le cadre des enseignements, à ne pas absorber les échantillons alcoolisés proposés et à se servir des installations crachoirs et éthylotests tenus à sa disposition. Le même comportement est requis en cas de déplacement des stagiaires lors des visites de cave. L'Université du Vin demande au stagiaire à se conformer à la méthodologie de la dégustation enseignée par l'Université du Vin préconisant de ne pas absorber les échantillons alcoolisés proposés dans le cadre des enseignements.

i) Loi Informatique et Liberté : Conformément aux dispositions de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, le stagiaire peut accéder aux informations le concernant, les rectifier et s'opposer à leur traitement ou à leur transmission éventuelle aux partenaires du Service Formation en lui écrivant.

j) Réclamation : Les litiges pouvant éventuellement survenir pendant le stage sont, après instruction préalable par le responsable de formation, réglés par le Directeur du Centre de formation. Toute réclamation doit, sous peine de déchéance, être effectuée dans les 15 jours suivants la date de démarrage du stage.

Je soussigné(e) …………………………………déclare m'inscrire au stage indiqué au II et accepter sans réserve les conditions générales stipulées au V.

Fait à ……………………………………………………… le ………………………………………………………………
Signature, précédée la signature de la mention manuscrite « lu et approuvé »



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94